

D'r elsaesser Courier

Bulletin trimestriel de liaison



Riquewihr, 2009, Remes

Été 2009

Numéro 104

SOMMAIRE

2. et 3. 28ème Journée annuelle de l'UIA
4. Le Schnaps... renouveau !
5. Mini-Kougelhopf Glacé aux Griottes et au Kirsch d'Alsace
6. L'atelier Eschlimann à Erstein
- Magiciens du patrimoine
7. Mulhouse / Plaques bilingues
- L'alsacien gagne du terrain
- Accueil de tournages :
- La ville, un décor de cinéma
8. Vendanges 2009 en Alsace :
- Vers une récolte précoce
9. La nouvelle peau du Crocodile
- Eau non potable
10. **Fête des Vendanges • 4 octobre**
«**Herbschtfescht**»
11. Racing : Quand tout va mal...
- Marché de Noël à Lachute
- Euro 2016 à Strasbourg ?



Amicale Alsacienne du Québec - Elsaesser Club

363, St-François-Xavier, MONTRÉAL, QC, H2Y 3P9
Tél. : (450) 562-2362 • belherr@sympatico.ca

<http://www.alsace-qc.tk>

Membre de l'Union Internationale des Alsaciens • <http://www.alsacemonde.org>

Raymond Herr, président ; Marcel Cronenberger, vice-président ;
Laurent Gall, secrétaire ; Gérard Kentzinger, trésorier ;
Ada Verconich, Didier Léonhart, Gérard Lévy, Michel Ringue, Gérard Simonklein, directeurs.

1er août 2009 – Riquewihr 28ème Journée annuelle de l'UIA

Alsaciens de cœur et d'ailleurs

Près de 130 Alsaciens épars dans le monde entier, se sont retrouvés hier à Riquewihr pour la 28e journée de l'Union internationale des Alsaciens (UIA). François Brunagel, président depuis 21 ans, a cédé la place à Gérard Staedel (voir ci-dessous).

Certains risquent l'insolation mais Michèle Leonidopoulos est habituée. Elle vit depuis 32 ans à Athènes et préside l'Amicale des Alsaciens de Grèce. Elle est née à Madagascar, a grandi à Paris mais sa grand-mère maternelle était Alsacienne. « Lorsque j'ai découvert l'association il y a trois ans, tout vibrait, tout m'intéressait. Aujourd'hui je m'y implique tant que je me sens Alsacienne à bien plus de 25%. » Comme beaucoup des 130 expatriés présents, Michèle est « rentrée au pays » spécialement pour cette journée. Présentation historique de Riquewihr, de ses atouts touristiques et viticoles, dégustation de crus locaux, repas, puis visite de la ville... « On s'amuse, on est bien, on est Alsacien », résume Michèle, pour qui l'association permet de « recréer l'Alsace chez nous ».

Le « chez-nous » d'Alain Pfeiffer est aussi à l'étranger. Ce natif de Saverne a vécu dix ans en Afrique, sept ans en Asie et cinq ans à Bucarest où il a créé l'Association pour la promotion de l'Alsace en Roumanie (APAR). Dans 15 jours il rejoindra l'Inde, où aucune association d'expatriés n'existe encore. « Il faudra en créer une », promet ce futur directeur de la Société générale à Bombay. « L'UIA est un réseau informel très important. Nous pourrions faciliter les investissements et même l'exportation de biens et de services

alsaciens en Inde. »

Crée en 1981, l'UIA rassemble près de 2 000 Alsaciens dans plus de 110 pays. Elle fédère aussi 27 associations ou délégués dans 18 pays, « presque quatre fois plus qu'il y a 20 ans », remarque François Brunagel. Expatrié en Belgique, il a présidé l'Union pendant 21 ans avant de céder la place hier. « J'ai observé au fil des ans une affirmation du rôle des régions françaises à l'étranger. La France est un concept abstrait mais quand on parle d'Alsace, de Bretagne ou de Corse, on donne un visage à la France », explique-t-il.



Pour l'ancien président, l'Alsace a été un « précurseur » de ce mouvement, notamment grâce à l'UIA. « Voir aujourd'hui un banquier de Bombay discuter avec un chef de chantier à Singapour ou un viticulteur de Californie, tous Alsaciens, c'est ma plus belle récompense. »

Anne Andlauer



**Entretien / Gérard Staedel, nouveau président de l'UIA
« L'Alsace, la région la mieux représentée à l'étranger »**



Gérard Staedel, natif de Durrenbach expatrié à Francfort, est le nouveau président de l'Union internationale des Alsaciens. Il remplace François Brunagel, qui l'a fondée. Le succès de l'UIA tient selon lui au « caractère » de ses compatriotes régionaux, « qui aiment se retrouver et s'associer ».

Entretien.

DNA : Quand et comment avez-vous rejoint l'UIA ?

- Je dirige depuis 1992 le Crédit mutuel de Francfort et suis vice-président de l'UIA depuis 10 ans. J'ai créé dès mon arrivée le club des Alsaciens de Francfort, dont je suis toujours président. J'ai ensuite fondé ceux de Stuttgart et Munich. Nous sommes en train de finaliser Berlin et Hambourg. J'ai aussi fondé le Club des Alsaciens-Freunde des Elsass

peut se permettre de regarder l'avenir avec ambition.

- Que souhaitez-vous accomplir à sa tête ?

- J'ai déjà engagé trois pistes de réflexion. La première est de créer des passerelles entre l'Alsace et certains pays (la Macédoine par exemple), au lieu de ne créer que des associations d'Alsaciens expatriés. Je souhaiterais aussi développer des synergies avec d'autres partenaires régionaux actifs à l'international (offices de tourisme, chambres de commerce, etc.) Enfin, je voudrais agrandir notre cercle de partenaires, notamment avec les entreprises car notre réseau peut leur servir de relais à l'étranger. L'international est un univers grisant, où rien n'est impossible avec de la volonté. »

Propos recueillis par Anne Andlauer
Édition du Dim 2 août 2009

(CAFE). Depuis 15 ans, nous organisons à Francfort une semaine alsacienne pour présenter nos produits et nos traditions.

- Pourquoi avoir fédéré les Alsaciens d'Allemagne dès votre première année là-bas ?

- Quand on arrive dans un pays étranger, on ne connaît personne. Il faut se faire son réseau. Je connaissais une personne à Francfort, un Alsacien installé depuis 30 ans. Lui-même connaissait cinq ou six Alsaciens. Nous nous sommes réunis et avons envoyé une lettre à tous les expatriés par l'intermédiaire du consulat. Dès le début, plus de 150 Alsaciens sur place ont souhaité nous rejoindre.

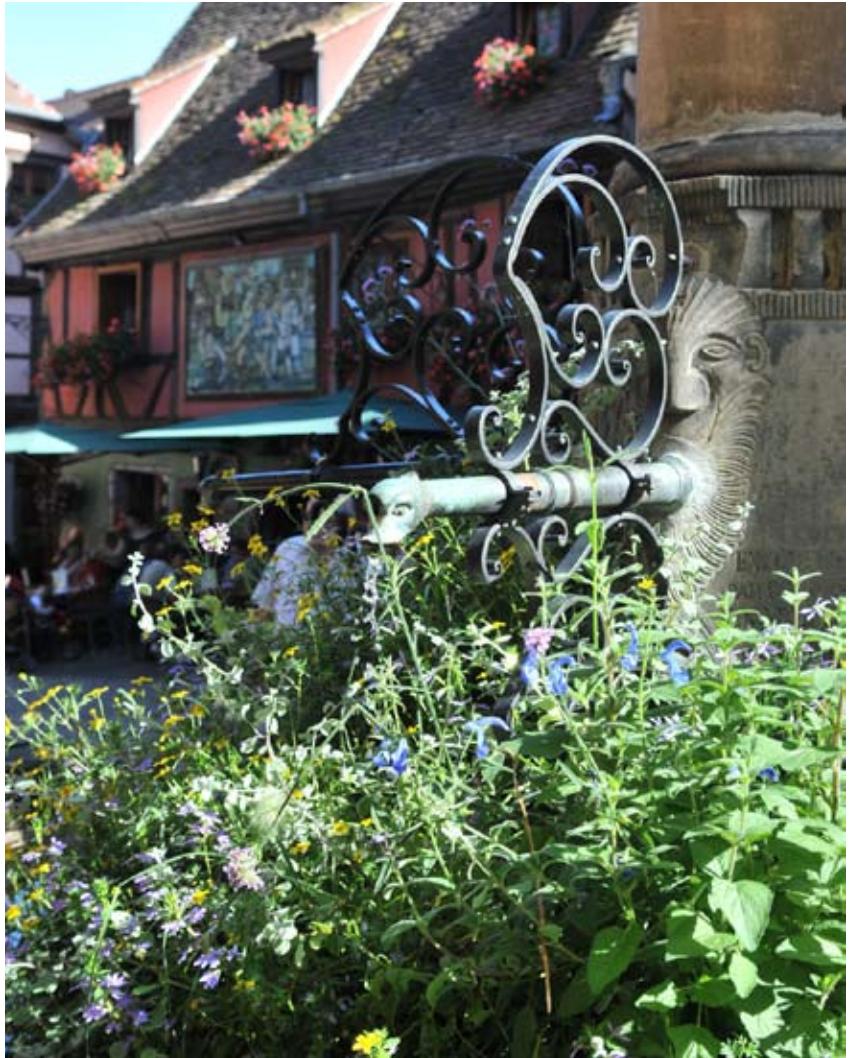
« L'international est un univers grisant »

- Vous sentez-vous d'abord expatrié français ou alsacien ?

- L'un n'empêche pas l'autre. Nous sommes d'abord des Français à l'étranger mais nous tenons aussi beaucoup à notre région. Elle est particulière, singulière. Nous avons rencontré des Bretons qui ont aussi essayé de monter une association mais ça n'a pas fonctionné. L'Alsace est certainement la région française la mieux représentée à l'étranger. J'explique cela par le caractère des Alsaciens qui aiment la convivialité, la fête, se retrouver, s'associer. Ces valeurs-là sont peut-être plus ancrées chez nous qu'ailleurs.

- Quel bilan tirez-vous de l'action de l'UIA depuis sa création ?

- L'UIA est forte d'une trentaine d'associations dans une vingtaine de pays. Ces dix dernières années, leur nombre a été multiplié par deux et par presque quatre depuis 20 ans. L'UIA grandit et



Le Schnaps... renouveau !

*Aimablement transmis par ... l'Association pour la Promotion de l'Alsace en Roumanie
Les articles sont extraits des journaux : DNA Dernières Nouvelles d'Alsace, l'Alsace, l'Est Républicain.*

Kirchheim , 1er février 2009 • Odile Weiss

Plus de 300 stagiaires sont venus s'initier à la fabrication de l'eau-de-vie

La distillation par le menu

La fabrication du schnaps suscite aujourd'hui un net regain d'intérêt dans la région. Exemple à Kirchheim où, à l'initiative de la fédération des producteurs de fruits du Bas-Rhin, plus de 300 particuliers se sont formés hier à l'art de la distillation.

Non, les bouilleurs de cru ne sont pas une espèce en voie de disparition. Non seulement ils ont survécu à la suppression, il y a un an, de la franchise dont bénéficiaient encore quelques milliers de privilégiés dans le Bas-Rhin, le Haut-Rhin et la Moselle, mais en plus, leurs rangs grossissent. « De plus en plus de gens se sont remis à produire de l'eau-de-vie », constate Rémi Breysach, moniteur en arboriculture et en distillation à la fédération des producteurs de fruits du Bas-Rhin. « D'après les services des Douanes, le nombre de distillateurs a augmenté de 30 % dans l'Est de la France depuis 2003 », confirme Alain Burkhard, président de la commission syndicale de la fédération des producteurs de fruits du Bas-Rhin.

«De plus en plus de gens s'intéressent de nouveau à l'arboriculture»

«Ce regain d'intérêt assez net en Alsace et en Lorraine», qu'observe également Jean-Yves Heusser, directeur de la société Simaco de Bouzonville (Moselle) qui distribue des produits pour la distillation, s'explique d'abord par l'évolution de la réglementation.

Depuis le 1er janvier 2003 en effet, tous les propriétaires d'arbres fruitiers du pays ont le droit de transformer leurs fruits en alcool. Ils bénéficient en outre d'une détaxe de 50 % sur les 10 premiers litres produits.

Dans le même temps, «de plus en plus de gens s'intéressent de nouveau à l'arboriculture», indique M. Burkhard. C'est le résultat d'abord des politiques incitatives menées au niveau local pour créer des ceintures vertes autour des communes, ouvrir les paysages dans les vallées ou encore entretenir des vergers laissés à l'abandon. Autre tendance forte, qui devrait, estime-t-il, «s'accentuer encore avec la crise : les particuliers, observe-t-il, sont de plus en plus nombreux à faire leur propre jardin».

« Du coup, constate Rémi Breysach, les gens ont des fruits. Et quand on a 100 kilos de mirabelles, on ne peut pas tout transformer en confiture. Alors plutôt que de les perdre, les gens préfèrent en faire du schnaps ». Les 40 associations locales d'arboriculteurs et de bouilleurs de cru

Fin des privilégiés

Depuis le 1er janvier 2008, tous les bouilleurs de cru se voient appliquer le même régime fiscal.

L'allocation en franchise qui permettait à quelques milliers de privilégiés de profiter d'une exonération de taxe sur 10 litres d'alcool pur par campagne a été supprimée le 31 décembre 2007.

Aujourd'hui, les particuliers-distillateurs (qui doivent être propriétaires d'arbres fruitiers et s'être déclarés auprès des services des Douanes) bénéficient tous du droit réduit, à savoir une exonération de taxe de 50 % dans la limite de 10 litres d'alcool pur non commercialisable par campagne.

Ces 10 premiers litres leur coûtent donc 7,3538 €

du Bas-Rhin propriétaires d'un alambic « voient d'ailleurs arriver de plus en plus de nouveaux distillateurs qui viennent avec de petites quantités », indique le moniteur. «Lorsqu'ils adhèrent à l'association, on leur met l'alambic à disposition. Et comme ils ne savent pas s'en servir, ils demandent à faire des formations.»

La fédération des producteurs de fruits du Bas-Rhin s'est du coup dotée de moyens supplémentaires pour pouvoir faire face. « En deux ans, nous avons formé 40 moniteurs en arboriculture et en distillation », calcule Claude Bentz, président des moniteurs du Bas-Rhin. «Depuis trois ou quatre ans, nous organisons également régulièrement des journées de formation théoriques et pratiques pour des groupes de 25 à 40 personnes.»

Hier, l'organisation est passée à l'échelle supérieure. Elle a mobilisé l'espace d'une journée la salle polyvalente de Kirchheim où elle a accueilli plus de 300 particuliers venus de tout le département suivre un stage de premier niveau sur la distillation artisanale et familiale.

Au programme, la théorie bien sûr (les matières premières, les fruits, la préparation du moût, les fûts, la fermentation, les différents types d'appareil, les techniques de distillation, le fractionnement des distillats, l'alcoométrie, la finition des eaux-de-vie, leur stockage, etc.) mais aussi la pratique. Les participants ont pu assister en direct à la fabrication d'eau-de-vie et bénéficier des conseils des moniteurs.

«On leur apprend à ne pas faire les mêmes bêtises que nos grands-parents» Le tout dans une optique bien précise: « Faire de la qualité et pas de la quantité », a insisté le formateur haut-rhinois Daniel Haesinger. «On leur apprend à ne pas faire les mêmes bêtises que nos grands-parents qui s'efforçaient de tirer le maximum» de la matière première sans trop s'embarrasser du stade de maturation des fruits, du degré d'alcool et de la préservation des arômes, explique Claude Bentz. «Nous préférons en faire moins, enlever la tête et la queue de passe qui sont nocifs, et faire de la bonne goutte».

C'est aussi la motivation principale des participants. Comme Philippe, qui distille depuis trente ans, mais qui «même en mettant de bonnes choses dans l'alambic» reconnaît avoir

«du mal a en tirer quelque chose de bon».

Ce stage, suivi par beaucoup de jeunes retraités, a également permis à de nombreux jeunes gens de découvrir les arcanes de l'art de la distillation. C'est le cas de Cédric Hoch, 28 ans, venu avec son grand-père Jean Kientz. «Cédric est venu un jour me donner un coup de main lorsque je distillais. Il m'a posé tellement de questions que je lui ai promis de l'emmener la prochaine fois qu'il y aurait une formation», explique ce dernier. Le jeune homme lui, «compte faire de l'eau-de-vie et en faire bien».

C'est le cas également d'Alexis Litt (25 ans). «Mon grand-père fait du schnaps et j'aimerais bien perpétuer la tradition», souligne-t-il. Yannick Metzger (30 ans) entend bien, lui, tirer parti des vergers familiaux. En plus, insiste-t-il, «on sait ce qu'on boit. Ce sont les fruits de chez nous».

Pour Jean-Yves Heusser, c'est là une vraie tendance. «Aujourd'hui, constate-t-il, de plus en plus de jeunes reviennent vers la distillation».

Mini-Kougelhopf Glacé aux Griottes et au Kirsch d'Alsace

Pour 4 personnes :

Ingédients :

60 cl de crème fraîche,
100 g de sucre semoule,
5 jaunes d'oeuf frais,
150 g de griottes à l'eau-de-vie,
3 cuillerées à soupe de sucre vanillé,
10 cl de kirsch d'Alsace,
du cacao en poudre,
quelques griottes pour la décoration.

4 Petits moules à Kougelhopf

Préparation :

Verser 40 centilitres de crème fraîche dans un grand bol ,

Placer le bol sur un lit de glace,

A l'aide d'un fouet, battre régulièrement la crème, doucement au début et plus rapidement lorsqu'elle devient plus épaisse,

Arrêter de battre la crème dès qu'elle atteint une consistance suffisante pour tenir dans les branches du fouet,

Réserver la crème fouettée au réfrigérateur pendant au moins 1 heure,

Mettre le sucre avec 15 centilitres d'eau dans une casserole,

Porter le tout à ébullition,

Mettre les jaunes d'oeufs dans un bol placé dans un bain-marie,

Verser petit à petit le sirop bouillant dessus tout en fouettant sans arrêt,

Battre jusqu'à ce que le mélange épaisse et forme le ruban, c'est-à-dire qu'il se déroule comme un ruban lorsqu'on le laisse couler des branches du fouet,
Laisser refroidir complètement,
Egoutter les griottes à l'eau-de-vie,
Incorporer délicatement la crème fouettée, puis les griottes égouttées,
Verser ce mélange dans les petits moules à kougelhopf et passer au congélateur pendant au moins 3 heures.
Pendant ce temps, verser la crème fraîche restante dans un bol,
Battre la crème à l'aide d'un fouet jusqu'à ce qu'elle prenne une légère consistance,
La crème ne doit pas être aussi ferme que la crème fouettée,
Incorporer délicatement le sucre vanillé puis le kirsch,
Réservoir cette crème au kirsch au réfrigérateur jusqu'au moment de l'utilisation.

Au moment de servir :

Démouler les kougelhopfs glacés en passant l'extérieur des moules 15 secondes sous l'eau tiède,
Déposer un kougelhopf au centre de chaque assiette,
Saupoudrer légèrement de cacao en poudre,
Décorer avec des quenelles de crème au kirsch et quelques griottes.

En accompagnement vous dégusterez, toujours avec modération, un Kirsch d'Alsace



La recette du Mini-Kougelhopf Glacé aux Griottes et au Kirsch d'Alsace est une spécialité de Patrick Schlienger, Restaurateur - Chef de Cuisine du Restaurant "Le Cheval Blanc" 17 rue Hecken - 68780 DIEFMATTEN

L'atelier Eschlmann à Erstein Magiciens du patrimoine

Les Eschlmann, peintres-restaurateurs d'oeuvres d'art de père en fils depuis 1870, ont exercé leur savoir-faire dans la plupart des églises et palais historiques d'Alsace. Depuis quelques années, leurs interventions débordent largement les frontières régionales.

Pendant plus d'un siècle, l'entreprise de restauration et de peinture Eschlmann, la seule du genre en Alsace, a eu pignon sur la route de Lyon à Fegersheim (Bas-Rhin). Depuis l'automne dernier, les stores y ont été définitivement baissés. La longue histoire de cette PME familiale se poursuit désormais à quelques kilomètres de là, dans la zone d'activité de la gare d'Erstein.

A côté d'un hall de 500 m² abritant depuis onze ans déjà l'atelier de restauration de statues, on trouve désormais les nouveaux bureaux administratifs de la société ainsi qu'une aire de stockage d'échafaudages. « J'ai pris la suite de mon père Gilbert quand il est parti à la retraite en 1997. Au total, cela fait 22 ans que je travaille dans l'entreprise sans compter les mois de vacances passés sur les chantiers à partir de l'âge de 12 ans », confie son directeur Christophe Eschlmann, 46 ans, détenteur par ailleurs d'un BTS de comptabilité.

Du Haut-Koenigsbourg à la cathédrale de Strasbourg

A ses côtés, son frère jumeau, Michel, titulaire d'un brevet de maîtrise en peinture, s'occupe de l'encadrement technique. Tous deux sont les arrière-arrière-petits-fils du fondateur, Edouard Eschlmann, un peintre et décorateur d'église originaire de la région de Zurich, venu travailler en Alsace pendant la seconde moitié du 19e siècle avec son frère.

« Après son mariage en 1870, Edouard s'est fixé à Rosheim. Il s'est séparé de son frère pour créer son entreprise. C'est Victor, l'un de ses fils, né en 1875, qui après son mariage et l'arrivée du chemin de fer a construit sa maison et l'atelier à Fegersheim début 1900. C'était plus près de Strasbourg qui connaissait à l'époque un boom de la construction », raconte Gilbert, 77 ans.

Ce dernier avait en 1967 pris les rênes de l'entreprise, succédant à son père Paul, le fils de Victor, né en 1906.

« J'ai appris le métier avec mon père et mon grand-père à partir de 14 ans, précise-t-il. Très vite, c'est devenu une passion. Il faut dire que repeindre une œuvre d'art, c'est différent de repeindre une chaise. Chercher sous les couches de peinture la couleur originale, c'est toujours palpitant. »

Au cours de sa carrière, Gilbert aura contribué à réparer les outrages du temps dans les plus prestigieux palais et églises de sa région natale, du Haut-Koenigsbourg à la cathédrale de Strasbourg, du palais Rohan à l'ancien couvent des Dominicains de Guebwiller. Avec lui, l'effectif de l'atelier a grimpé jusqu'à quinze salariés et apprentis. En 2009 la société Eschlmann emploie 26 personnes, principalement des restaurateurs de dorures, de peintures murales et de sculptures ainsi que des staffeurs stucateurs. « Les techniques comme la philosophie de la restauration

ne cessent d'évoluer. Aujourd'hui nous nettoyons la pierre au laser. Parallèlement, nous continuons à badigeonner à la chaux ou à doré à la feuille quasiment comme à l'époque médiévale », résume Christophe.

Sous l'effet de la concurrence et des nouvelles règles d'attribution des marchés, l'entreprise familiale, auparavant active en Alsace, dans la proche Lorraine et en Franche-Comté, a dû se résigner à étendre son champ d'intervention à toute le territoire national. « Avec mon conducteur de travaux nous parcourons au total près de 200 000 km par an pour aller visiter les monuments restaurer et répondre aux appels d'offres », indique Christophe.

90 % du chiffre d'affaires hors d'Alsace

Depuis 3 ans, 90 % du chiffre d'affaires est ainsi réalisé hors d'Alsace par des équipes qui travaillent en déplacement, du lundi au jeudi, aux quatre coins du pays, voire en Belgique. Actuellement, l'entreprise Eschlmann effectue notamment des restaurations de peinture dans des églises à Asfeld (Marne) et Cassel (Nord) et de sculptures sur la cathédrale de Soissons, à l'hôtel de Berry d'Amiens et dans le palais de justice de Lyon.

La pérennité de l'entreprise n'en devient, analyse-t-il, que plus fragile : « Autrefois il suffisait d'être sérieux et de travailler. Aujourd'hui, avec l'accroissement des contraintes réglementaires et fiscales, cela ne suffit plus : il faut bien gérer, prendre les bonnes décisions stratégiques et avoir de la chance... »

Dans ces conditions, y aura-t-il une sixième génération pour prendre le relais ? Christophe avoue ne pas s'en préoccuper pour l'instant : « Si c'est le cas, il faudra que cela se fasse naturellement. Mon fils a 16 ans, mais je ne l'oblige pas à travailler dans l'entreprise pendant ses vacances. Il y a aussi les enfants de mon frère mais ils sont plus jeunes. »

Avons-nous votre adresse de courrier électronique ?

Nous pourrions communiquer avec vous plus rapidement.

De plus, vous profiteriez d'une édition en couleur de ce bulletin.

Tous nos voeux à Gérard LÉVY et Anne-Marie MARRACHE qui ont décidé de convoler le 6 septembre prochain.

Un grand merci à Jean ACHIM qui a mis en œuvre dans un temps record notre nouveau site internet :

<http://www.alsace-qc.tk>

Vous y trouverez les numéros du **Elsaesser Courier** qui vous manquent et les invitations à nos activités.

Tous nos encouragements à Gérard KENTZINGER qui a été hospitalisé récemment et qui suit des traitements de physiothérapie pour améliorer sa mobilité

Mulhouse / Plaques bilingues L'alsacien gagne du terrain

En ce début d'été, cinq nouvelles rues mulhousiennes ont désormais leur nom inscrit à la fois dans la langue de Molière et celle de Hansi. Ces plaques bilingues visent surtout à entretenir la mémoire des racines de la cité du Bollwerk. Elles donnent un charme local teinté d'un certain exotisme pour les touristes et d'une affection nostalgique pour les Mulhousiens.

Les petites plaques alsaciennes apposées au-dessous de leurs consœurs francophones comptent cinq nouvelles recrues : la «Kaiwagassla», la «Burggàss» la «Gymnasiumstrosss», la «Looschawinkel» et la «Johannesgàss». Soit les appellations alsaciennes respectives de la rue de la Bibliothèque, du Bourg, du Collège, de la Loge et de la rue Saint-Jean.

Soixante-dix rues sont déjà marquées par la double dénomination. Celles-ci s'ajoutent donc à plus de soixante-dix rues déjà marquées par la double dénomination. La première ayant été la rue du Sauvage («Wildemannsgass») dont la plaque alsacienne a été inaugurée en 1991.

L'événement avait alors donné lieu à plusieurs lettres de protestation dénonçant la «germanisation» de la cité du Bollwerk.

L'arrivée de ces cinq nouvelles plaques n'a, elle, engendré aucune polémique jusqu'à maintenant. Le but de la cellule «Langue et culture régionale» de la Ville de Mulhouse est, lu, bien de rassembler et non de diviser selon les dires de Patrick Hell : «Cette opération reflète une volonté politique de permettre aux habitants de développer une fierté à l'égard de la langue alsacienne en la sortant du ghetto de la sphère privée.» On remarque également que ces rues se situent autour de la porte du Miroir et non dans le centre historique. En effet, la cellule considère qu'il est essentiel de ne pas circonscrire les plaques bilingues à la «vieille ville» afin d'éviter la «muséification» de l'alsacien de sorte à ne pas l'enraciner uniquement dans le passé.

De plus, il apparaît clair que donner un nom alsacien retranscrit parfaitement le patrimoine culturel lié aux lieux et permet de mieux comprendre leur origine en respectant l'Histoire.

On peut citer à titre d'exemple le «Baradrack Garta» dont le nom français (« Le Parc de la Cotonnière ») n'est nullement une traduction. En effet : « Garta » signifie le jardin tandis que « Baradrack » se traduirait littéralement par «crotte d'ours» et renvoie en fait à la réglisse.

Pour déchiffrer le message, il faut se replonger dans le temps où M. Koechlin dirigeait la Cotonnière et distribuait à ses ouvriers des boissons parfumées à la réglisse pour stimuler leur activité. Les habitants du quartier surnommèrent alors la Cotonnière du nom gravé aujourd'hui sur la plaque du parc.

On comprend ainsi que le dialecte restitue davantage l'authenticité du passé mulhousien. L'augmentation du nombre de rues portant le double nom va donc dans le sens d'un enrichissement culturel, ce qui en pleine saison estivale et touristique ne peut être que bienvenu.

Accueil de tournages La ville, un décor de cinéma

Que ce soit pour le cinéma ou la télévision, la capitale alsacienne accueille chaque année de plus en plus de tournages. Une activité soutenue par la communauté urbaine.

« Strasbourg, votre lieu de tournage à 2h20 de Paris. » Le slogan choisi par la Communauté urbaine de Strasbourg attire les maisons de production. En 2008, la CUS a accueilli pas moins de 93 tournages - pour le cinéma et la télévision -, un chiffre en augmentation de 13 % par rapport à l'année précédente. « On est encore loin d'attirer autant que l'Ile-de-France ou la région PACA, mais on se défend bien », se réjouit Anne Fantinel, responsable du bureau d'accueil des tournages (BAT) de la CUS.

Depuis 1997, le BAT a pour mission de promouvoir Strasbourg et ses alentours afin d'attirer les producteurs et d'apporter un soutien logistique et administratif aux équipes de tournage.

Un fonds de soutien important

« Il faut souvent casser les clichés pour convaincre les professionnels de venir faire des repérages à Strasbourg. Certains pensent qu'il n'y a que des maisons à colombages et des géraniums aux balcons, d'autres nous demandent s'il faut parler allemand ! », explique Anne Fantinel. Pour attirer les tournages, la CUS propose donc une aide financière importante. En 2008, un fonds de soutien de 836 250 € a été débloqué pour soutenir une trentaine de projets. En contrepartie, les équipes de tournage s'engagent à dépenser 120 % de cette somme sur place et à embaucher en priorité des techniciens et des acteurs locaux. « Nous tenons à jour des listes de professionnels, réalisateurs ou comédiens de Strasbourg, que nous mettons à disposition des équipes », précise Anne Fantinel.

Parmi les lieux prisés par les productions se trouve le quartier de la Neustadt, autour de la place de la République. Construites dans les années 1870, les façades des bâtiments rappellent le style haussmannien et servent à tourner des scènes censées se dérouler... à Paris !

Une série québécoise

Autre endroit phare : le marché de Noël. Chaque année, en décembre, la manifestation fait l'objet de nombreux documentaires pour des télévisions étrangères.

Cette année, après avoir servi de décor au premier film de la romancière Yasmina Reza, Strasbourg s'apprête à accueillir l'équipe des « Invincibles ». Adapté d'une série québécoise à succès, Les Invincibles relate les aventures d'une bande de copains en pleine « crise de la trentaine ». Le tournage se tiendra du 10 août jusqu'à la fin du mois d'octobre, pour une diffusion programmée sur Arte en mars 2010.

A noter également, jusqu'au 5 septembre, le tournage du film Captifs, de Yann Gozlan. L'histoire de trois infirmiers membres d'une équipe humanitaire retenus en otages à la fin d'une mission. L'action se déroule au Kosovo, mais les prises de vues ont lieu dans le nord du Bas-Rhin, avec, dans le rôle principale, la jolie Zoé Félix, l'interprète de Clara Sheller sur France 2.

Vendanges 2009 en Alsace Vers une récolte précoce

Les vendangeurs manieront le sécateur plus tôt cette année. Les experts de la viticulture prévoient une campagne 2009 précoce, qui démarera début septembre. La récolte s'annonce de qualité, mais moins abondante, avec un volume attendu de 1 110 000 hl ().*

« On se situe dans une année précoce comme on en a connu quelques-unes au cours des dix dernières années, par exemple en 2000 ou 2003. Cela est dû essentiellement aux températures des mois d'avril et mai, très supérieures aux normales saisonnières », analyse Christophe Schneider, ingénieur à l'Unité mixte de recherche santé de la vigne et qualité du vin, à l'INRA. La floraison (début juin) s'étant bien déroulée, on se dirige vers une ouverture des vendanges « début septembre pour les crémants, et vers le 10-15 du mois pour les vins tranquilles ».

La date officielle fixée le 27 août

Les contrôles de maturité des raisins permettront de fournir une date plus précise. Mais la décision finale appartient à l'assemblée générale de l'Association des viticulteurs d'Alsace (AVA) qui se réunira le 27 août.

« On ne devrait pas vendanger le 1er septembre sauf sur quelques parcelles, mais vers le 7-10 pour le crémant, et le 17-20 pour le reste de l'AOC », estime Gérard Boesch, son président.

Le raisin devrait donc être récolté avec au moins 15 jours d'avance par rapport à 2008, où le coup d'envoi officiel avait eu lieu le 25 septembre.

Baisse de rendements

« La véraison (début de maturation des baies) est engagée depuis fin juillet, et même depuis le 20 juillet dans les secteurs les plus précoce comme la Harth », note Christophe Schneider.

Sur le plan quantitatif, la campagne 2009 se caractérise par de petits volumes, avec une prévision de récolte de 1 110 000 hl, soit un rendement moyen attendu de 71 hl/ha. « On a moins de raisins par pied et des grappes plus petites, en raison de la faiblesse de fertilité des bourgeons et des rameaux. Cette baisse, généralisée au niveau géographique et des cépages, est due à une initiation florale défavorisée par le manque de luminosité de l'été 2008 ».

L'espoir d'une remontée des cours

La diminution de rendements, « une pause pour la vigne », a un effet positif en termes qualitatifs. A ce jour, tous les éléments sont réunis pour espérer un raisin de « très bonne qualité », voire « exceptionnelle », confirme le représentant de l'INRA.

De l'avis général des professionnels, les vendanges se présentent sous de bons auspices. « Avec la pluie tombée en juillet, la vigne respire, et les grappes gonflent. Dans le nord de l'Alsace, il y a eu quelques atteintes de mildiou et quelques poussées de grêles localisées du côté d'Epfis et de Ribeauvillé, avec des parcelles touchées à 30%. Mais globalement, cela n'aura pas d'incidence sur le volume », juge Gérard Boesch.

« On nous annonce un beau mois d'août. La récolte n'est pas trop abondante. Avec 1 110 000 hl prévus pour 1 150 000 hl commercialisés, il devrait nous manquer 50 000 hl, en tenant compte des pertes », poursuit-il. Ce qui, pour la rémunération des raisins, laisse espérer une remontée des cours, qui ont fortement chuté depuis la crise de 2005.



(*) Pour établir ces prévisions, 200 parcelles de vignes ont fait l'objet de mesures et de contrôles, effectués par l'INRA avec l'aide des chambres d'agriculture, de l'Institut technique de la vigne et du vin, et du Civa.

La nouvelle peau du Crocodile

Premier jour hier pour le Crocodile, mythique restaurant strasbourgeois repris et désormais rhabillé par Philippe Bohrer, serial-restaurateur visiblement ravi d'avoir fait sienne une belle bête.

Trois semaines.

C'est la durée de la mue chez le Crocodile. Du moins dans sa variété strasbourgeoise, spécimen plutôt rare dans un marigot gastronomique parfois tourmenté. Ce Crocodile-là, bichonné et porté au faîte par Monique et Emile Jung, avant de trouver en Philippe Bohrer son nouveau maître, s'est refait les écailles à la faveur de l'été.

Une touche plus flamboyante, mais pas clinquante, tel était le souhait de Marie-Laure Bohrer, qui a contribué au lifting du monstre sacré de la rue de l'Outre. Les férus d'extravagance devront en rabattre, les habitués ne tomberont pas de leur fauteuil : autour du célèbre et immense tableau d'Adolphe Grison, les tons de nacre, de beige et quelques mordorés de bon aloi apportent, sous la verrière refondue, une modernité qui n'attende en rien au classicisme. « On est plus près d'un esprit Hermès que Gaultier », résume Mme Bohrer.

Bref, c'est voulu chic et plutôt beau. Avec toujours, par exemple, pour signe tangible du luxe attaché à cet ex-trois-étoiles, « de l'espace entre les tables et des dispositions longuement travaillées », se félicite Gérard Mestrallet, 37 ans de maison, passé du rôle stratégique de sommelier à celui non moins en vue de directeur.

Deux étoiles en deux ans

A bien le jauger, le Crocodile des Bohrer n'est pas si éloigné de celui des Jung. Les fidèles retrouveront l'atmosphère générale, les boiseries et des détails comme les socles des lampes de table. Et pourtant si, le fameux caïman a bien changé. Dans les détails et dans l'ambiance lumineuse - une réussite. Et puis par de petites nouveautés comme, outre une vaisselle sérigraphies d'écailles, ces petits tabourets so nice pour déposer le sac à mains des dames à proximité. Vuitton et Gucci n'oublieront pas de le signaler dans leurs city-guides.

Côté cuisines, les premiers convives ont pu tâter hier d'une carte mise en place ce printemps, à l'arrivée de Philippe Bohrer. En plus des incontournables chers à Emile Jung (flan de cresson et cuisses de grenouille, foie gras de canard en croûte de sel, etc.), le Crocodile nouvelle génération compte séduire avec des plats travaillés par le chef Gautier Gaschy.

Le streusel d'anis vert et foie gras poêlé, le mignon de veau aux herbes et truffe noire, le cabillaud à la moutarde d'Alsace font partie du gratin et des espoirs de cette nouvelle carte. L'objectif de Philippe Bohrer étant, sans fausse modestie aucune, de retrouver deux étoiles en deux ans. On peut être Crocodile et ne rêver que de firmaments.

Eau non potable

Un bon vieux paysan (e Bür !) d'Alsace Bossue (s'krumme Elsass) se promène dans la campagne, et remarque un jeune homme s'abreuvant dans l'eau d'un ruisseau:

- Il s'adresse au jeune en alsacien:
- "Hééé Junger, trink nit vun dem Wasser, d'Kiih schisse nin!"
- (pour les Haasebock : Hééé gamin, bois pas de cette eau, les vaches font leur besoin dans ce ruisseau!)
- Le jeune lui répond : "Oh m'siou, ti peux pas m'causer en français, j'parle pas ton dialecte de merde!"
- Et le paysan de lui répondre :
- "Bois doucement, elle est froide..."

• STYLE EUROPÉEN .
SALAMICO
• EUROPEAN STYLE •

FABRICANT DE CHARCUTERIE

1980, LUCIEN THIMENS, VILLE ST-LAURENT, QC H4R 1L1
TÉL.: (514) 336-8711

Le Bourlingueur

Recettes maison
Ambiance familiale
Salle privée
Table d'hôte
Vin au verre

Une expérience
Alsacienne
authentique!

363, St-François Xavier. (coin St-Paul)
Montréal, Québec, H2Y 3P9
(514) 845-3646
www.lebourlingueur.ca

Boucherie ~ Charcuterie

SLOVENIA

SLOVENIA

Le spécialiste de la
choucroute

Épicerie fine ~ Viande fumée

Viande fraîche de 1er choix ~ Coupe française

Comptoir de sandwichs variés: Smoked meat, Saucisses etc.

Tél.: 842-3558
3653, boul. St-Laurent, Montréal

Fax: 842-3629

Fête des Vendanges «Herbschtfescht»

**Dimanche 4 octobre 2009
à partir de 11h 30**

**Au Domaine Bouchard-Champagne
23, Rg/Ch. des Vingt
Saint-Basile-le-Grand**

Prix

Membre 20 \$

Non-membre : 25 \$

Animation musicale par un accordéoniste

Tirage de prix de présence

**Afin de nous aider à bien vous recevoir, nous
vous prions instamment de
réserver avant le jeudi 1er octobre**

**par téléphone (Raymond HERR)
(450) 562-2362**

**ou par courriel
belherr@sympatico.ca**

**Attention
nombre de places à l'intérieur
limité à 65 personnes.**



Domaine BOUCHARD-CHAMPAGNE

514-754-1020

www.bouchard-champagne.com



Au menu

Flammekueche (tarte flambée)

• fonds de tartes de Maître Pierre - Strasbourg

Saucisses chaudes et salades variées

Gâteau

Café ou thé

Pour se rincer le gosier (à payer en sus)

Les vins du vignoble

• blanc • rosé • rouge

Nejer Siesser (moût)

**Pour se rendre
au Domaine Bouchard-Champagne,
à partir de Montréal :**

Par le pont CHAMPLAIN

1. Direction Sherbrooke (Aut. 10)

Prendre sortie pour l'Aut. 30 direction Sorel

Sur l'Aut. 30 prendre la sortie 118 vers Beloeil (Rte 116)

2. Sur la Rte 116 prendre à gauche sur Boul. du Millénaire (3ème feu de circulation après l'Aut 30)
Au STOP prendre à droite sur RANG DES VINGT
Rouler environ 6 km jusqu'au numéro 23 à gauche
(portail DBC avec deux barriques).

Par les ponts VICTORIA ou JACQUES-CARTIER

1. Se diriger vers la route #116 direction Beloeil
2. Comme le 2. ci-dessus



455 de l'Eglise, St-Ignace-de-Stanbridge
450.248.0666 / 1.800.416.0666

VIGNOBLE



PROPRIÉTAIRES
THIERRY ET ROXANE KOBLOTH

905, Grand Boulevard ouest,
St-Bruno Québec Canada
J3V 4P6

(450) 441-6518

RACING Quand tout va mal...

Le 29 mai dernier STRASBOURG perdait à MONTPELLIER (2-1) et se voyait condamné à une autre saison en Ligue 2.

Le président Léonard SPECHT fait donc venir Gilbert GRESS (mon idole et mon entraîneur quand j'étais minime au RCS en 1966-67) pour encadrer la jeune équipe alsacienne, mais après 2 matchs et 2 défaites (6-1 à ISTRES en coupe de la Ligue et 2-1 à la Meinau contre CHATEAUROUX) Gilbert est licencié et Léonard démissionne dans la foulée. C'est donc sans entraîneur, ni président, que le Racing s'est rendu à LAVAL, pour la seconde journée de championnat où il s'est incliné par 3-2.

Voici maintenant notre club fétiche à l'antépénultième place du classement de Ligue 2 et aux portes de la Division 3 à la veille d'accueillir ARLES-AVIGNON actuel leader du championnat.

Quand cela va mal, ça va mal...

Thierry BRUCKER

Marché de Noël alsacien à Lachute

Promoteurs : Cyril et Michel Gercet

Date de l'évènement :
du 20 Nov. au 20 Déc. 2009.

Ouvert 7 jours sur 7
(heures d'ouverture à suivre)
Lieu : Parc Richelieu Lachute

Exposants : 30 exposants et plus
Alsacien et régional

Soirée du 24 novembre 2009
70 dollars par personne
(règlement à la commande).

Flammkueche préparée sur place par un Alsacien avec four à bois

Choucroute (ou paella sur demande)
préparée elle aussi sur place

Fromage (des exposants) et dessert
(crêpe faite sur place)

Vins (2 verres), 1 verre vin chaud,
1 biere.

(450) 409-0585

Soutien de la candidature de Strasbourg pour Euro 2016

Euro 2016 à Strasbourg !

VOUS AUSSI, soutenez la candidature de Strasbourg.

Vous souhaitez voir Strasbourg accueillir l'EURO 2016 de football, rien de plus simple, remplissez le formulaire que vous trouverez par le lien suivant :

<http://www.strasbourg.eu/actus/formulaires/euro-2016>

et diffusez largement ce message à vos amis et connaissances.



Cabinet de services financiers



"Pour l'assurance d'une
bonne protection"

Emmanuel Marcilhacy

Vice-président, ressources humaines
Courriel: emmanuel.marcilhacy@groupecyr.com

www.groupecyr.com

104 rue Dubois, Saint-Eustache,

Québec, J7P 4W9

Téléphone: (450) 472-5332

Banlieue Mtl: (514) 990-1032

Télécopieur: (450) 472-9627

CONCEPTION
INTERNATIONALE

Michel Gercet

Directeur commercial
michel.gercet@conception-international.com



Tél. : (450) 409-0585 Cell. : (514) 813-7856
81 rue Binette, Brownsburg Chatham (Qc), J8G 1W9

Merci à nos annonceurs

Pour nous confier votre publicité, veuillez nous faire parvenir votre carte d'affaire accompagnée d'un chèque.
1/8 page, quatre parutions : 50 \$

Auberge Lac du Pin rouge



81 Lac du Pin rouge, St-Hippolyte
Québec J8A 3J3
Tél. : (450) 563-2790 ou 1-800-427-0840

www.aubergelacdupinrouge.com



ACDP
Ebenisterie Inc.

Yves Metzger
Ébéniste

www.ebenisteriecanada.com • info@ebenisteriecanada.com
9, St-Paul Est - Sainte-Agathe-des-Monts (Québec) J8C 1T6
Tél. : 819.321.2490 • Téléc. : 819.321.2301


MINISTÈRE DES AFFAIRES ÉTRANGÈRES
ASSEMBLÉE DES FRANÇAIS DE L'ÉTRANGER
François Lubrina
Délégué élu pour le Canada
Vice-président de la Commission de l'Enseignement et des Affaires Culturelles
Membre de la Commission des Anciens Combattants
4920, Côte-des-Neiges
Montréal (Québec) Canada
H3V 1H2

Tél: 514-733-9461
Fax: 514-739-1400
desescures@videotron.ca



ASSEMBLÉE DES FRANÇAIS DE L'ÉTRANGER

Brigitte SAUVAGE

Élue pour la seconde circonscription du Canada

1501 - 110, de la Barre, Longueuil (Québec) Canada J4K 1A3
Téléphone : (450) 670-7549
Courriel : b.sauvage@assemblee-afe.fr



MARCHE NORDIC
NORDIC WALKING
Cours • Sortie • Atelier
Christina Robert Tél.: 514 425-8814

www.marche-nordic.com



EMMANUEL THUAL

Directeur Général
Country Manager

CLASQUIN CANADA Inc.
750 Stuart Graham - Suite 207
DORVAL, QC H4Y 1G2
Tel : +1 514 631 5689
Fax : +1 514 631 9644
Cell : +1 514 774 7287
eth.ymq@clasquin.com
www.clasquin.com

World Freight Alliance



Louise Dumais
Notaire et conseiller juridique

Téléphone : (450) 672-4681 1372, rue Victoria, Greenfield Park
Télécopieur : (450) 465-3700 notaire@notairelouisedumais.com

Immobilier • Succession • Testament • Procuration & mandat d'inaptitude
Célébration du mariage

Real Estate and Refinancing • Estate Settlement • Power of Attorney • Marriage ceremony